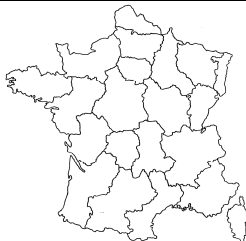


Aquitaine



Liste des produits Marqueurs de la région

Nom du produit	Signe de qualité
Vignoble Bordelais et du Sud Ouest Armagnac - Fine bordeaux – Floc de Gascogne Ossau Iraty P.P.N.C. Rocamadour P.M.C.N. Piment d'espelette	
Volaillles fermières - Bœuf blond Aquitaine Fraises du Périgord – Kiwi pays Adour Pruneaux d'Agen et prunes demies cuites d'Agen - Canard à foie gras du sud ouest Jambon de Bayonne Porc au grain du sud ouest Foie gras et produits canard mulard gavé	

Produits Régionaux

Produits laitiers	Brebiou P.M.C.N., Chaumes P.M.C.L., Saint Albray P.P.N.C., Tomette du Pays Basque P.P.N.C., Cuyalas P.P.N.C., Chevriion P.M.C.F., Pastille de chèvre, Etorki
Confiserie	Cannelé de Bordeaux, Pastis Landais (brioche), Macarons de Saint Jean de Luz, chocolat de Bayonne, Sarments du médoc, Gateau basque.
Autres	Cerises au vinaigre, vinaigre de vin de Bordeaux.

Les garnitures

Appellation	Explication
Garniture Basquaise	Préparation avec tomates, oignons, poivrons, ail, parfois jambon de Bayonne.
Garniture Landaise	Se dit de cèpes sautés à la graisse d'oie avec des dés de jambon (généralement de Bayonne).
Garniture Sarladaise	Pommes de terre et truffes noires émincées à cru. Cuites dans un plat à four avec du bouillon comme les pommes boulangère.
Sauce Béarnaise	Réduction échalotes, cerfeuil, estragon, vinaigre de vin. Montée avec jaunes d'œufs. Incorporer beurre clarifié et passer chinois. Cerfeuil et d'estrageon frais hachés.
Sauce Bordelaise	Réduction d'échalotes, de vin blanc ou de vin rouge (pour les viandes), thym et laurier, additionnée de demi-glace, terminée avec beurre.

■ **Lieux Touristiques en Aquitaine** : Une fois visitées les vignobles et les châteaux, vous pourrez visiter les églises, cathédrales et abbayes qui sont également fort nombreuses. La région ne compte pas que la ville de Bordeaux, nous avons Pau, Agen, Périgueux et son marché de la truffe, Bergerac qui est également une cité magnifique comme toutes les villes du littoral (Biarritz, Arcachon et la dune du Pilat...) N'oublions pas les deux grottes de Lascaux, la vraie et la copie et les autres sites historiques comme la porte normande de Périgueux ou les arènes de Dax...

■ **Observations** : L'Aquitaine est une région qui regroupe des cultures et des traditions multiples. Les cuisines de ce terroir sont aussi variées que le sont ses habitants. Fiers de leurs origines et attachés à leurs traditions, les cuisiniers utilisent les produits du terroir qui leur permettent de faire une cuisine gastronomique. La gastronomie regroupe plusieurs régions, on peut trouver dans la cuisine Aquitaine de la cuisine bordelaise, Gascogne, Béarn et basque. La charcuterie tient une grande place dans cette cuisine, nous pouvons trouver des andouilles et du boudin du Béarn, des pâtés et des boudins du Périgord, des grattons bordelais (gras dur et viande maigre de porc en quantité égale)... N'oublions pas le foie gras soit de canard soit d'oie. Produits issus de palmipèdes gras, nous avons le confit, le cou farci, la graisse...

Les spécialités culinaires

Plats	Accords
Salade Landaise Ecrevisses à la Bordelaise Velouté de Cèpes aux truffes Huîtres Gravettes Arcachon n°3	Entre Deux Mers Graves Blancs
Lamproie à la Bordelaise Poulet ou thon à la Basquaise Cote de Bœuf à la bordelaise Pommes Sarladaises (PdT et graisse d'oie) Bécasses à la purée de foie gras	Entre Deux Mers Médoc Saint Emilion
Soupe de Fraise à la menthe Gogne Gasconne (feuilletage aux poires) Gateau Basque (cerise noire et crème amande)	Vin liquoreux Monbazillac

■ **Les boissons alcoolisées** : Elle produit des boissons spécifiques comme le **Lillet** (A.B.V.), apéritif résultant de l'assemblage de vins provenant du monde entier (85 %) et de liqueurs de fruits (oranges et quinquina). Existe en blanc et en rouge. **La Fine Bordeaux** qui est A.O.C. depuis 1997 est une eau de vie vieillie issue de vins de bordeaux. **Le flocc de Gascogne** qui est un produit A.O.C. est un vin de liqueur blanc ou rosé qui résulte de l'assemblage du jus de raisin et d'armagnac. **L'Armagnac** (A.O.C.) est une eau de vie brune de vin. **L'Izarra** (étoile en basque) est une liqueur à base de plantes. La **Marie Brizard** est une liqueur à base d'anis et la liqueur de Pacharan (fruits macérés dans de l'anis).

■ **Les Boissons non alcoolisées** : On trouve plusieurs sources d'eaux de la marque Cristaline.

■ **Les vins** : Le vignoble de Bordeaux et une partie du vignoble du sud ouest se trouve en Aquitaine. Il y a 60 A.O.C. différentes en Bordelais, en voici 14 qu'il faut impérativement connaître.

Bordeaux. 	Cette appellation se décline en : Bordeaux Rouges, Bordeaux Blancs secs, Bordeaux Blancs Moelleux, Bordeaux Rosés et Bordeaux Clairnet.
Bordeaux supérieur. 	Degré légèrement supérieur et rendement un peu moins élevé. Elevés entre 6 et 18 mois en caves ou barriques.
Crémant de Bordeaux. 	Méthode traditionnelle. Les vendanges sont exclusivement manuelles.
Saint-Estèphe 	Seconde par la taille des appellations communales du Médoc.
Pauillac 	Trois des cinq Premiers Grands Crus Classés s'y trouvent : Château Laffitte Rothschild, Château Latour, Château Mouton Rothschild.
Margaux 	Elle héberge à elle seule le tiers des Grands Crus Classés du Médoc. Un 1er cru : le Château Margaux.
Pomerol 	Le Merlot est très largement majoritaire dans l'assemblage, atteignant parfois les 100 %.
Saint Emilion 	Le Merlot est le cépage dominant des vins de Saint-Émilion.
Entre Deux Mers 	sur toute la zone viticole de Gironde comprise entre la Dordogne et la Garonne.
Graves 	L'AOC Graves, qui est la seule appellation dont le nom provienne de la nature de ses sols.
Pessac Léognan 	Considéré comme les grands crus des Graves. un 1er grand cru : Château Haut Brion.
Sauternes 	La plus réputée des A.O.C. de liquoreux. Sauternes regroupe 5 communes, dont Barsac.
Loupiac 	la production est limitée à 40 hl maximum, dans la pratique elle est de 35 hl, ce qui permet d'obtenir une concentration exceptionnelle.
Sainte Croix du Mont 	Vin moelleux ou liquoreux d'un très bon rapport qualité prix. Le potentiel de garde est plus faible.

Vous retrouverez les vins du sud ouest situé en Aquitaine dans la région Midi Pyrénées.